



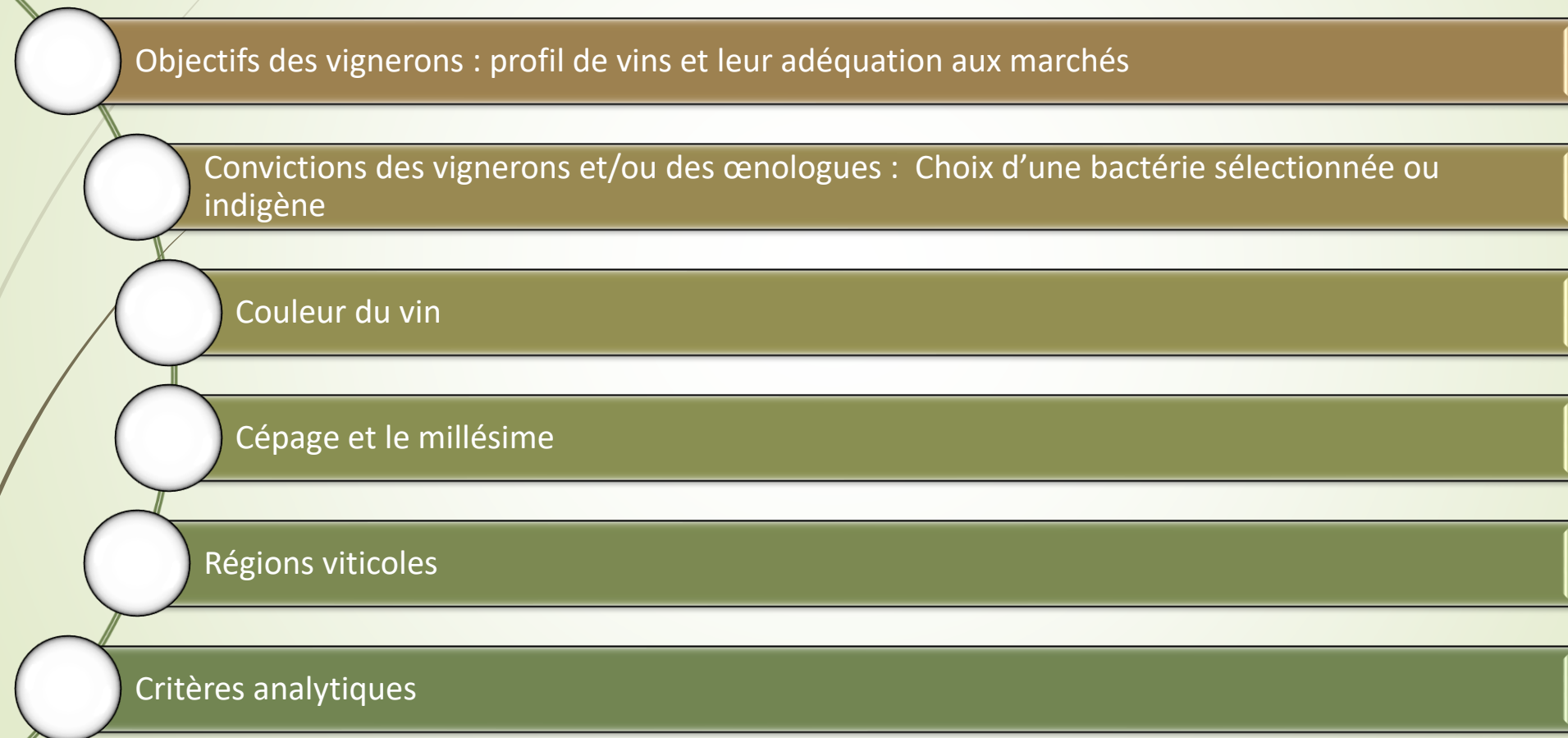
La fermentation malolactique : observations et applications sur le terrain

Intervention par

L'association **Les Œnologues et Ingénieurs Libéraux**

INTRODUCTION

FML : Quels critères majeurs de décision ?



Problématique FML sur les vins de base et effervescents

Décision avec ou sans FML selon cuvée et aussi selon millésime

Stabilité microbiologique pour éviter la FML en bouteille et difficulté de remuage même si l'effet organoleptique est positif.

Préparation PDC en début de FA en BSA , incorporation du PDC avant fin FA si densité > 1005, sinon attendre la fin des sucres pour ensemer.

Possibilités de dégradation acide malique avec des *Lactoplantibacillus plantarum* avant FA pour les lots à ajuster gustativement

Cas spécifique des crémants rosés : le plus souvent la FML n'est pas recherchée

Problématique FML sur les vins blancs et rosés

Recherche du volume et du gras

LP intéressante juste pour gommer la verdeur sans perte de l'aromatique (dégradation avant FA)

Cas de rosés secs : dégradation d'un % du volume de la cave en vue d'assemblage

Possibilités de la réaliser sur des ½ secs par assemblage d'une cuve « sèche » avec FML et « non-sèche + » sans FML et en tenant compte du millésime

Eviter la formation de diacétyl, nous vous proposons d'être attentif au choix du type de BLS

VSS : conservation des lies de bactéries au frigo ou congélateur, existe protocole de réacclimatation

Problématique FML sur les vins rouges

Obligatoire pour les vins en AOP et en IGP

L'ajustement du SO₂ à l'encuvage permet de décaler la FML.

De plus en plus pratiqué, l'encuvage sans SO₂ avec ou sans Bioprotection ou pied de cuve levurien supprime ce facteur limitant

comment :

- Co-inoculation : 24 à 48 heures après le début de FA
- Ensemencement en BSA en cours de FA : intéressant pour limiter le temps de latence, a densité supérieure à 1020
- Fin de FA avec ou sans ensemencement en BSA
- Repiquage sur des cuves en cours de FML
- Repiquage avec des lies d'une cuve en fin de FML

L'ensemencement en BSA est un moyen de limiter le développement de Brett, pour des cuvées à commercialiser précocement

La problématique sur les rouges et de la macro/micro oxygénation et des BLS

Les niveaux d'acide malique sont également de plus en plus bas (<0,1g/l). Dans cette situation le déclenchement de la FML est délicat. L'acidification à l'acide L Malique permet de la lancer et d'acidifier indirectement en acide lactique.

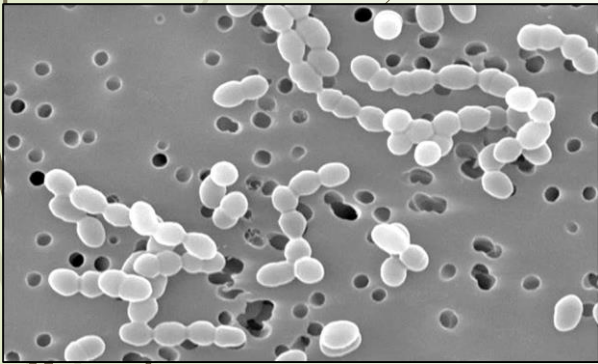
CONCLUSION

Boîte à outils / moyens techniques et biologiques qui permettent de gérer l'équilibre acide des vins.

Alternative : *Lachancea thermotolerans* - leur mise en œuvre nécessite de l'encadrement

pH élevés, températures de récolte chaude, fort potentiel en sucre → induisent un risque de pique lactique important

Evolution de la composition des jus : facteurs qui doivent remettre en cause les pratiques viticoles et œnologiques.





Web : <https://loeilconsultants.fr>

Mail : loeil.consultants@gmail.com

J. Keller



C. Crosier



V. Hudon



H. Daubercies



C. Marchais



A. Blain-Lebreton



Y. Gilles



B. De Mianville



M. Ollivier

